

Tingkat Konsumsi Susu Masyarakat Masih Rendah

Monday, 05 September 2016 WIB, Oleh: Satria



Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada mengadakan *open house* “Peternak Ruminansia dan Pengolahan Hasil Ternak” dalam rangka Dies Natalies ke-47. Kegiatan *open house* tersebut berlangsung di Auditorium Drh. R. Soepardjo Fakultas Peternakan pada Sabtu (3/9). Acara tersebut mengundang berbagai kelompok ternak yang ada di Provinsi DIY.

Acara *open house* diisi dengan kuliah umum yang terbagi menjadi dua bagian, yakni peternak ruminansia dan pengolahan hasil ternak. Materi pengolahan hasil ternak membahas tentang aneka olahan berbahan baku susu dan telur serta pemasaran dengan media online. Dr. Ir. Nurliyani, M.S selaku pemateri mengenai aneka olahan susu memaparkan berbagai tantangan pembangunan industri susu sapi. Menurut Nurliyani, rendahnya populasi sapi perah dibanding kebutuhan susu pasar domestik merupakan salah satu tantangan yang harus diatasi. “Selain itu fakta bahwa konsumsi masyarakat Indonesia yang rendah merupakan tantangan pembangunan dan pengembangan industri pengolahan susu (IPS),” ujar Nurliyani.

Menurut Nurliyani, beberapa hal yang harus dilakukan memulai usaha pengolahan susu yaitu pemilihan jenis olahan yang sesuai dengan modal, mempelajari cara penanganan pengolahan susu, pemetaan konsumen dan ketersediaan bahan baku. Selain itu, mengetahui teknik pengawetan yang baik dan proses kemasan juga perlu diketahui untuk memulai usaha pengolahan susu. Peternak yang ingin memulai usaha pengolahan susu harus mengikuti pedoman *Good Manufacturing Practices* (GMP).

Apabila mengacu pada GMP, peternak yang akan melakukan usaha pengolahan susu harus memperhatikan berbagai macam aspek untuk menciptakan olahan susu dengan kualitas maksimal. Hal tersebut diantaranya terkait lingkungan dan sarana pengolahan, bangunan, fasilitas pabrik,

sistem pengendalian hama, peralatan, fasilitas dan aktifitas sanitasi, higiene karyawan, pengendalian proses, hingga pencatatan serta dokumentasi. “Kebanyakan petani tidak mengikuti pedoman ini, akibatnya produk olahan susu yang dihasilkan kualitasnya belum maksimal,” jelas Nurliyani.

Nurliyani menjelaskan olahan susu dapat dibentuk dalam beranekaragam produk diantaranya olahan susu cair, susu beku dan susu non-fermentasi. Produk olahan susu cair dapat berbentuk susu pasteurisasi (susu penuh dan skim), Calpis, Susu Telur Madu Jahe (STMJ) dan *Milkshake*. Produk olahan susu cair banyak dilakukan para peternak. Kemudian, produk olahan susu juga dapat berbentuk beku, seperti es krim, es puter (yang mengandung susu), dan Kulfi. Khusus produk es krim dan es puter, para kelompok ternak di wilayah DIY sudah banyak mengaplikasikannya dan mulai memasarkannya.

Parjiono, salah satu peserta yang hadir dalam acara *open house* mengeluhkan susu pasteurisasi yang dilakukan kelompok ternaknya cepat busuk. Hal itu menimbulkan kerugian yang cukup besar. Peserta *open house* yang merupakan peternak dari berbagai wilayah di DIY cukup antusias mengikuti penjelasan pemaparan yang diberikan. Hal itu tercermin dari banyaknya pertanyaan kepada pemateri terkait materi yang diberikan. (Humas UGM/Catur)

Berita Terkait

- [Tingkat Konsumsi Susu Masyarakat Masih Rendah](#)
- [20 Paduan Suara SD Ikuti Lomba Paduan Suara Gemar Minum Susu](#)
- [Peringati Hari Susu Nasional, Fakultas Peternakan UGM Gelar Seminar](#)
- [Peternak Sapi Perah Rakyat Masih Mengalami Disinsentif](#)
- [Fapet UGM Menggelar ALP 2016 dan Kampanye Gizi](#)